

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3 (a) del Programa

CX/MMP04/6/3

Enero de 2004

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Sexta Reunión

Auckland, Nueva Zelandia, 26-30 de abril de 2004

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA SECCIÓN 3.3, "COMPOSICIÓN", DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO

(al trámite 6)

Observaciones de Canadá, Nueva Zelandia, Polonia y la Comisión Europea
en respuesta a la carta circular CL 2002/30-MMP, parte A

CANADÁ

Canadá no hace objeción a este componente adicional a la norma.

NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelandia apoya en principio este anteproyecto de enmienda. No obstante, contemplamos la posibilidad de una aclaración de tipo técnico, especialmente con referencia a los términos "proteína" y "leche".

POLONIA

Sostenemos nuestra opinión previa de que el contenido de proteína de la leche en el queso debería determinarse en forma más precisa ya que es una característica fundamental del queso. Proponemos por lo tanto que dicho contenido se exprese a nivel numérico - 6%(m/m).

COMISIÓN EUROPEA

El texto propuesto no descarta el uso de la estandarización proteínica previa a la elaboración del queso. Por consiguiente, el contenido de proteína de la leche utilizada en el proceso de elaboración del queso podría reducirse a un nivel inferior al de la leche en el momento del ordeño.

Por lo tanto sería necesario corregir el texto para que dijese que el contenido de proteína del queso deberá ser evidentemente más alto que el nivel de proteína en el momento del ordeño.

Sin embargo, en los casos en los que el queso no se obtiene exclusivamente de la leche o en los que se utilizan productos lácteos como materias primas, no tiene sentido una referencia al nivel de proteína de la leche. Por lo tanto, parece preferible establecer un contenido mínimo de proteínas para el queso.